NL Gebruiksaanwijzing 2
EN User manual 11
DE Benutzerinformation 20

USER MANUAL

Inbouwoven
Built-under oven
Einbauherd

ZANUSSI

Get Living!

ZOU233

Inhoud

Veiligheidsinformatie _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Beschrijving van het product _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 3
Voor het eerste gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 3
Dagelijks gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 4
Nuttige aanwijzingen en tips _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Bereidingstabel _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Onderhoud en reiniging _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Problemen oplossen _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 8
Montage _ 9
Aansluiting aan het elektriciteitsnet _ _ _ _ _ _ _ _ 10
Milieubescherming _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 10

Wijzigingen voorbehouden

Veiligheidsinformatie

Lees voor uw eigen veiligheid en een correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, zelfs wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Correct gebruik

- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkoppervlak of een vlak om iets op te bergen.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic folie, plastic, aluminium) in of in de buurt van het apparaat.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van het apparaat Laat de contacten niet in aanraking komen met of onder de hete ovendeur komen.
- Bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in de oven nadat u klaar bent met de bereiding, omdat het vocht het email kan beschadigen of in de inbouwmeubels kan dringen.
- Voer niet eigenhandig reparaties uit om letsel en schade aan het apparaat te voorkomen. Neem altijd contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken, waardoor het glas zou kunnen breken.

Opmerking over de laag emaille
Kleurveranderingen van de emaillaag van de oven als gevolg van het gebruik zijn niet van invloed op de deugdelijkheid van het apparaat. Dit zijn derhalve geen gebreken in de zin van het recht op garantie.

Veiligheid van kinderen

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik door volwassenen. Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het werkt. Toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens gebruik. Er kunnen brandwonden ontstaan.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit onder toezicht gebeurt van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of tenzij zij van een dergelijke persoon instructie hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.
- De binnenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan. Er kunnen brandwonden ontstaan.
- Ga altijd achteruit als u de ovendeur tijdens de bereiding of op het eind van de bereiding opent, zodat eventuele stoom of hitte kan ontsnappen.

Montage

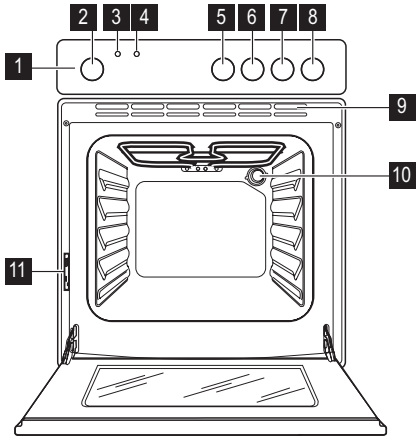
- Controleer of het apparaat niet beschadigd is tijdens het transport. Sluit een beschadigd apparaat niet aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.

- Dit apparaat mag alleen gerepareerd worden door een erkende servicemonteur. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits en werkbladen die aan de normen voldoen.
- De specificaties van dit product niet veranderen en dit product niet wijzigen. Gevaar voor letsel en beschadiging van het apparaat.

⚠ **Waarschuwing!** Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Functieknop van de oven
3 Temperatuurlampje
4 Stroomindicatielampje
5 Bedieningsknop voor de kookzone links voor
6 Bedieningsknop voor de kookzone links achter
7 Bedieningsknop voor de kookzone rechts achter
8 Bedieningsknop voor de kookzone rechts voor
9 Luchtopeningen voor koelventilator
10 Ovenlampje
11 Typeplaatje

Ovenaccessoires

- **Grillrooster**
  Voor servies, bak- en braadvormen.
- **Vlakke bakplaat**
  Voor gebak en koekjes

Voor het eerste gebruik

ⓘ Verwijder al het verpakkingsmateriaal binnenin en aan de buitenkant van de oven, voordat u de oven in gebruik neemt. Verwijder het typeplaatje niet.

⚠ **Let op!** Pak, om de deur te openen, altijd de handgreep in het midden vast.

Eerste reiniging

- Verwijder alle onderdelen van het apparaat.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik

⚠ **Let op!** Gebruik geen schuurmiddelen! De oppervlakken zouden beschadigd kunnen worden. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Voorverwarmen

Zet de oven op de maximum temperatuur en laat de oven 45 minuten werken, om eventuele restanten van het oppervlak weg te branden. De accessoires kunnen heter worden dan tijdens normaal gebruik. Tijdens deze periode kunt u een bepaalde geur ruiken. Dit is normaal. Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is.

Oven in- en uitschakelen.

1. Draai de functieknop van de oven op de gewenste temperatuur (tussen 50°C en 250°C).
   Het stroomindicatielampje is aan zolang de oven in gebruik is.
   Het temperatuurdisplay is aan zolang de oventemperatuur stijgt.
2. Indien u meer warmte nodig heeft vanaf de bovenkant of de onderkant van de oven, draai de functieknop dan naar of .
3. Voor het uitschakelen van de oven draait u de functieknop van de oven in de stand Uit.

Ovenfuncties

Ovenfunctie		Toepassing
0	UIT-stand	Het apparaat staat UIT.
	Ovenlampje	Brandt ook als er geen functie is ingeschakeld.
50-250	Afstelling van het temperatuurbereik voor conventioneel koken.	Een temperatuur instellen voor conventioneel koken. Verwarmt de oven met zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement. Voor bakken en braden op één ovenniveau.
	Onderste verwarmingselement	Verwarmt alleen van de onderkant van de oven. Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem.
	Bovenste verwarmingselement	Verwarmt alleen van de bovenkant van de oven. Voor het afbakken van gaar eten.

Kookzones

U bedient de kookplaat die u met de oven hebt geïnstalleerd met behulp van de knoppen voor de kookzones. Voor meer informatie over de kookplaat raadpleeg de gebruiksaanwijzing van de kookplaat.

Belangrijk! U dient het hoofdstuk Veiligheid te lezen in de gebruiksaanwijzing van de kookplaat.

Kookstanden

Bedieningsknop	Functie
0	Uit-stand
1-3	Kookstanden (1 = laagste kookstand; 3= hoogste kookstand) Tussenstanden zijn mogelijk tussen 0 - 3.

1. Draai de bedieningsknop in de gewenste kookstand.
2. Zet de bedieningsknop op stand '0' om het kookproces uit te schakelen.

Koelventilator

Als het apparaat wordt ingeschakeld, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als u het apparaat uitschakelt, schakelt de koelventilator uit.

Veiligheidsthermostaat

Om te voorkomen dat de oven oververhit raakt (door onjuist gebruik van het apparaat of vanwege defecte onderdelen), heeft de oven een veiligheidsthermostaat die indien nodig de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Nuttige aanwijzingen en tips

⚠ **Waarschuwing!** Sluit altijd de ovendeur tijdens de bereiding.

ⓘ Plaats geen bakplaten, potten, etc. op de bodem van de oven om beschadiging van het email te voorkomen.

ⓘ Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van accessoires om beschadiging van het email te voorkomen.

- De oven heeft vier inschuifniveaus. Tel de inschuifniveaus vanaf de onderkant van de oven.
- U kunt verschillende gerechten op twee niveaus tegelijk bereiden. Plaats de bakplaten op niveau 1 en 3.
- De oven is voorzien van een speciaal systeem dat voor luchtcirculatie zorgt en de stoom continu recycleert. Met dit systeem kunt u gerechten in een stoomomgeving bereiden en het voedsel zacht van binnen en knapperig van buiten houden. Hierdoor worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deuren condenseren. Dit is normaal. Ga altijd achteruit als u de ovendeur opent tijdens de bereiding. Om condensvorming te voorkomen kunt u de oven het beste 10 minuten voor de bereiding inschakelen.
- Neem vocht af na elk gebruik van het apparaat.

Taarten bakken

- De beste temperatuur voor het bakken van taarten is tussen de 150 °C en 200 °C.
- Verwarm de oven ongeveer 10 minuten voor.
- Doe de ovendeur niet open voordat driekwart van de ingestelde baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijk gebruikt, houd dan één niveau vrij tussen de platen.

Vlees en vis bereiden

- Bereid geen vlees met een gewicht van minder dan 1 kg. Het bereiden van te kleine hoeveelheden maakt het vlees droog.
- Om rood vlees van buiten goed gaar en van binnen sappig te houden, stelt u de temperatuur in tussen de 200 °C-250 °C.
- Voor wit vlees, gevogelte en vis dient u de temperatuur tussen de 150°C-175°C in te stellen.
- Gebruik een lekbak voor zeer vet voedsel, om te voorkomen dat er vlekken op de oven komen die mogelijk permanent zijn.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleesvocht niet wegloopt.
- Giet een beetje water in de lekbak om te veel rookvorming in de oven te voorkomen tijdens roosteren. Om rookcondensatie te voorkomen dient u telkens een beetje water toe te voegen als dit opgedroogd is.

Bereidingstijden

Bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort voedsel, de structuur en het volume.
Houd de werking van de oven in de gaten tijdens de eerste keren dat u het apparaat gebruikt. Op die manier ontdekt u de beste instellingen (warmte-instelling, bereidingstijd etc.) voor uw ovenschalen, recepten en hoeveelheden wanneer u dit apparaat gebruikt.

Bereidingstabel

Bak- en braadschema

ⓘ Lege oven altijd 10 minuten voor het koken voorverwarmen.

GEBAK

GERECHT		Temperatuur [°C]	Bereidingstijd [min]
Schuimtaart	2	180	45-60

GERECHT		Temperatuur [°C]	Bereidingstijd [min]
Kneden van gerezen deeg	2	180	20-35
Zandtaartdeeg	2	180	20-30
Karnemelk kwarktaart	1	175	60-80
Appelgebak (appeltaart)	1	180	40-60
Strudel	2	175	60-80
Confituurtaart	2	180	45-60
Kleine cakes	2	180	15-25
Koekjes	2	180	10-20
Schuimpjes	2	100	90-120

BROOD EN PIZZA

Hoeveelheid [gr]	GERECHT		Temperatuur [°C]	Bereidingstijd [min]	AANTEKENINGEN
1000	Wit brood	1	200	45-60	1 stuk
500	Roggebrood	2	200	30-45	In broodvorm
500	Broodjes	2	200	20-35	8 broodjes
250	Pizza	1	220	20-35	Op platte bakplaat

OVENSCHOTELS

GERECHT		Temperatuur [°C]	Bereidingstijd [min]
Pastaflan	2	200	40-50
Groenteflan	2	200	45-60
Quiches	2	200	30-45
Lasagne	2	200	45-60

VLEES

Hoeveelheid [gr]	GERECHT		Temperatuur [°C]	Bereidingstijd [min]	AANTEKENIN-GEN
1000	Rundvlees	2	200	50-70	Op ovenrek
1200	Varkensvlees	2	200	100-130	Op ovenrek
1000	Kalfsvlees	2	200	90-120	Op ovenrek
1500	Engelse rosbief	2	220	50-70	Op ovenrek
1200	Lamsvlees	2	200	110-130	Bout

Hoeveelheid [gr]	GERECHT		Temperatuur [°C]	Bereidingstijd [min]	AANTEKENIN-GEN
1000	Kip	2	200	60-80	Hele
4000	Kalkoen	2	200	210-240	Hele
1500	Eend	2	175	120-150	Hele
3000	Gans	2	175	150-200	Hele
1200	Haas	2	200	60-80	In stukken

VIS

Hoeveelheid [gr]	GERECHT		Temperatuur [°C]	Bereidingstijd [min]	AANTEKENIN-GEN
1000	Hele	2	200	40-60	2 vissen
800	Filets	2	200	30-40	4 filets

Onderhoud en reiniging

⚠ **Waarschuwing!** Schakel het apparaat uit voordat u het reinigt. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld.

⚠ **Waarschuwing!** Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is niet toegestaan.

⚠ **Let op!** Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakproducten, scherpe voorwerpen, vlekkenverwijderaars of schuursponsjes.

⚠ **Waarschuwing!** Reinig de glazen ovendeur niet met schuurmiddelen of metalen schrapers. Het hittebestendige oppervlak van de binnenruit kan hierdoor beschadigen.

⚠ **Let op!** Volg de aanwijzingen van de ovenfabrikant op als u een ovenspray gebruikt.

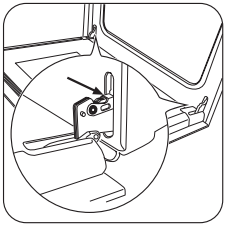
- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor de metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Verontreinigingen laten zich dan het makkelijkst verwijderen en kunnen dan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle oventoebehoren na elk gebruik schoon met een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel en laat ze drogen.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoon gemaakt met een agressieve reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd!

De ovendeur reinigen

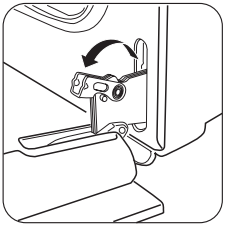
Voordat u de ovendeur reinigt, dient u uit de oven te halen.

⚠ **Waarschuwing!** Zorg ervoor dat de glaspanelen afgekoeld zijn voordat u de glazen deur schoonmaakt. Het glas kan anders barsten.

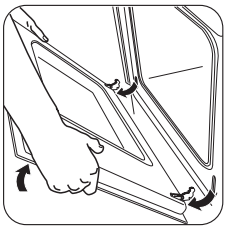
⚠ **Waarschuwing!** Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn of krassen hebben, wordt het glas zwak en kan het breken. Als dit het geval is, moet u de glaspanelen vervangen. Neem voor meer instructies contact op het uw plaatselijke Klantenservice.



❶ Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



❷ Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



❸ Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting. Leg de deur op een stabiele ondergrond, op een zachte doek

Reinig het glaspaneel met een sopje. Droog het paneel voorzichtig af.

Als u de deur heeft schoongemaakt, plaatst u deze terug in de oven. Volg hiervoor de stappen in omgekeerde volgorde uit.

Apparaten van roestvrij staal of aluminium:
Reinig de ovendeur alleen met een natte spons. Droog hem af met een zachte doek.
Gebruik geen staalwol, zuren of bijtende materialen, omdat deze het ovenoppervlak kunnen beschadigen. Reinig het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig.

Ovenlampje

Waarschuwing! Gevaar voor elektrische schokken!

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel de oven uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast of schakel de stroomonderbreker uit.

Leg een doek op de bodem van de oven om het ovenlampje en het afdekglaasje te beschermen.

Het ovenlampje vervangen/afdekglaasje schoonmaken

1. Draai het glazen kapje naar links en verwijder het.
2. Reinig het glazen kapje.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300°C hittebestendig ovenlampje.
4. Plaats het afdekglaasje terug.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzones functioneren niet.	Raadpleeg de bedieningsinstructies voor het ingebouwde fornuis.	
De oven wordt niet warm.	De oven is niet ingeschakeld.	Zet de oven aan (zie hoofdstuk "Dagelijks gebruik").
De oven wordt niet warm.	De zekering in de zekeringenkast is uitgeschakeld.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer is uitgeschakeld, raadpleeg dan een gekwalificeerd elektricien.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is stuk.	Vervang het ovenlampje.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	U heeft het gerecht te lang in de oven laten staan.	Laat gerechten na afloop van de bereiding niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.

Als u het probleem niet zelf kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of met de serviceafdeling.

Deze gegevens zijn nodig om u snel en juist te helpen. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje (raadpleeg "Productbeschrijving").

- Modelbeschrijving .....
- Productnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.).....

⚠ **Waarschuwing!** De reparatie aan het apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon.

Belangrijk! Bij foutieve bediening van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de dealer in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode.

ⓘ **Hints voor apparaten met een metalen voorkant:** Als u de deur opent gedurende of direct na het bakken of braden, kan het glas beslaan.

Montage

Inbouw

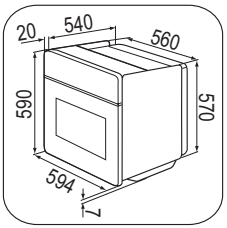
⚠ **Waarschuwing!** De installatie van het apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon. Als u geen gekwalificeerd of deskundig persoon gebruikt, vervalt de garantie bij het ontstaan van schade.

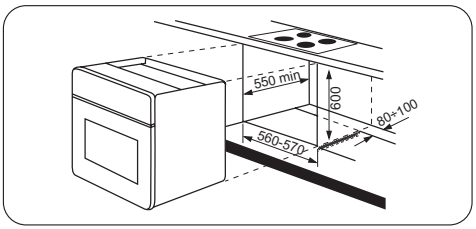
- Voordat u het apparaat inbouwt dient u het te installeren met de geschikte kookplaat uit de tabel.

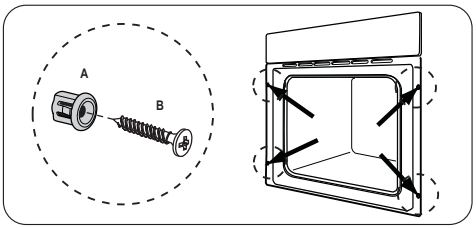
Type	Maximaal vermogen
ZME 2002	6000 W
ZK 64	5800 W

- Zorg ervoor dat de uitsparingsafmetingen kloppen.
- Zorg ervoor dat er een antischokbescherming voor de installatie is.
- Volgens de van toepassing zijnde wetgeving, moeten alle onderdelen die voor de antischokbeveiliging zorgen, op een dusdanige manier bevestigd zijn dat deze niet zonder gereedschappen verwijderd kunnen worden.
- Sommige delen van de oven staan onder stroom. Sluit het apparaat aan op de meubels en zorg dat er geen vrije ruimtes zijn. Dit voorkomt elektrische schokken, omdat u niet per ongeluk gevaarlijke onderdelen kunt aanraken.
- Het apparaat kan met zijn achterkant en één zijkant tegen apparaten of wanden worden geplaatst die hoger zijn dan het apparaat zelf. De andere kant moet daarentegen worden geplaatst tegen meubelen of apparaten die dezelfde hoogte hebben.

- Om de oven aan het inbouwmeubel te bevestigen, opent u de ovendeur, plaatst u de vier afstandhouders in de gaten en draait u de vier houten schroeven aan (zie afbeelding).







Aansluiting aan het elektriciteitsnet

⚠ **Waarschuwing!** De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon.

- De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen niet opvolgt.
- Volg de veiligheidsvoorschriften op als u het apparaat aard.
- Zorg ervoor dat het nominale voltage en het type vermogen op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en het vermogen van de stroomvoorziening in uw woning.
- Dit apparaat heeft geen stekker en voedingskabel.
- Alle elektrische onderdelen moeten worden geïnstalleerd of worden vervangen door een technicus van de klantenservice of gekwalificeerd persoon.
- Geschikte kabeltypes: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokvrij stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers, -aansluitingen en verlengkabels. Er kan brand ontstaan.
- Zorg ervoor, dat na de installatie, een monteur gemakkelijk toegang tot de oven heeft als er reparatie- of onderhoudswerkzaamheden uitgevoerd moeten worden. .
- Trek niet aan het snoer om het apparaat los te koppelen van de netvoeding. Trek altijd aan de stekker.
- Sluit het apparaat aan op de netvoeding met een voorziening waarmee het apparaat kan worden losgekoppeld van alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minimaal 3 mm, bijv. een veiligheidsschakelaar of zekering.
- Informatie over de spanning staat op het typeplaatje (zie "Productbeschrijving").

Milieubescherming

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmaterialen

De materialen die voorzien zijn van het symbool kunnen gerecycled worden. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Afdanken van het apparaat

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Snijd het netsnoer door en gooi het weg.
3. Verwijder de deurvergrendeling. Hierdoor wordt voorkomen dat kinderen zich kunnen opsluiten in het apparaat. Er bestaat een gevaar voor verstikking.

Contents

Safety information _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 11
Product description _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 12
Before first use _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 12
Daily use _ 12
Helpful hints and tips _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 13
Cooking tables _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 14
Care and cleaning _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 16
What to do if… _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 17
Installation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 17
Electrical connection _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 18
Environment concerns _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 18

Subject to change without notice

Safety information

For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

Correct use

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- The appliance is designed exclusively for domestic use.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) in or near the appliance.
- Watch out when connecting electric appliances to sockets nearby. Do not allow connecting leads to come into contact with or to catch beneath the hot oven door.
- Do not keep moist dishes and food in the oven after finishing the cooking as the moist can damage the enamel or get into the units.
- Do not do repairs yourself to prevent injury and damage to the appliance. Always contact your local Service Centre.
- Do not use harsh abrasive or sharp metal scrappers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Note on enamel coating

Changes in the colour of the oven enamel coating as a result of use do not affect the appliance suitability for normal and correct use. They therefore do not constitute a defect in the sense of the warranty law.

Child safety

- Only adults can use this appliance. Children must get supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation.
- Keep children away from the appliance when it operates. Reachable parts can become very hot during use. There is risk of burns.

General safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The inner side of the appliance becomes very hot during use. Be careful and do not touch any heating elements. There is risk of burns.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.

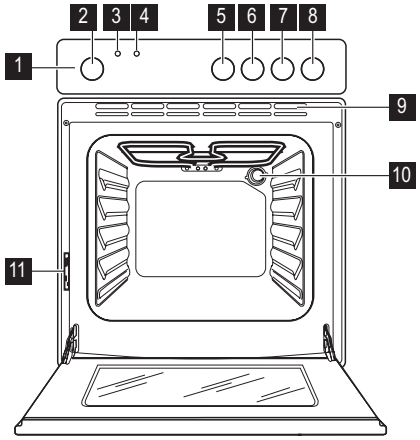
Installation

- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Only an authorised service engineer can repair this appliance. Use only original spare parts.
- Built-under appliances can only be used after they are built-under to suitable units and work surfaces that meet standards.
- Do not change the specifications or modify this product. Risk of injury and damage to the appliance.

⚠ **Warning!** Carefully obey the instructions for electrical connections.

Product description

General overview



1 Control panel
2 Oven function control knob
3 Temperature indicator
4 Power indicator
5 Control knob for front left cooking zone
6 Control knob for back left cooking zone
7 Control knob for back right cooking zone
8 Control knob for front right cooking zone
9 Air vents for the cooling fan
10 Oven lamp
11 Rating plate

Oven accessories

- **Oven shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray**
  For cakes and biscuits.

Before first use

ⓘ Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the appliance. Do not remove the rating plate.

⚠ **Caution!** To open the oven door, always hold the handle in the centre.

Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

⚠ **Caution!** Do not use abrasive cleaning agents! This can damage the surface. Refer to chapter "Care and Cleaning".

Preheating

Set an oven to maximum temperature and run an empty oven for 45 minutes, to burn off any residue from the cavity surface. Accessories can become hotter than in normal use. During this period an odour can be emitted. This is normal. Make sure the room is well ventilated.

Daily use

Switching the oven on and off

1. Turn the oven function control knob to the required temperature (between 50°C and 250°C).
   The power indicator comes on while the oven is in operation.
   The temperature indicator comes on while the oven temperature increases.
2. If you need more heat from the top or the bottom of the oven, turn the oven function control knob to ⊟ or ⊟ .

3. To switch off the oven, turn the oven functions control knob to the Off position.

Oven Functions

Oven function		Application
0	OFF position	The appliance is OFF.
	Oven lamp	Lights up without any cooking function.
50-250	Range of temperature adjustment for conventional cooking	To adjust a temperature for conventional cooking. Heats both from the top and bottom element. To bake and roast on one oven level.
	Bottom heating element	Heats only from the bottom of the oven. To bake cakes with crispy or crusty bases.
	Top heating element	Heats only from the top of the oven. To finish cooked food.

Cooking zones

With the control knobs for cooking zones you operate the hob that you installed with the oven. For more information about the hob, refer to the hob user manual.

Important! You must read Safety chapter in the hob user manual.

Heat settings

Control knob	Function
0	Off position
1-3	Heat settings (1 = lowest heat setting; 3= highest heat setting) Halfway settings are available between 0 and 3.

1. Turn the control knob to a necessary heat setting.
2. To complete the cooking process, turn the control knob to the “0” position.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan switches on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you switch off the appliance, the cooling fan stops.

Safety thermostat

To prevent dangerous overheating (due to incorrect use of the appliance or defective components), the oven has a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

Helpful hints and tips

Warning! Always close the oven door when you cook.

Do not put baking trays, pots, etc. on the oven floor to prevent damage to the oven enamel.

Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the oven enamel.

- The oven has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the oven floor.
- You can cook different dishes on two levels at the same time. Place the shelves on level 1 and 3.
- The oven is supplied with a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. This system allows to cook in a steamy environment and

keep the food soft inside and crusty outside. It reduces the cooking time and energy consumption to a minimum.

- Moisture can condense in the appliance or on the glass doors. This is normal. Always stand back form the appliance when you open the oven door while cooking. To reduce condensation, run the oven for 10 minutes before cooking.
- Wipe away moisture after every use of the appliance.

Baking cakes

- The best temperature for baking cakes is between 150 °C and 200 °C.
- Preheat the oven for approximately 10 minutes before baking.
- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one level empty between them.

Cooking meat and fish

- Do not cook meat with weight below 1 kg. Cooking too small quantities makes the meat too dry.
- To keep the red meat well cooked outside and juicy inside set the temperature between 200 °C-250 °C.
- For white meat, poultry and fish set the temperature between 150°C-175°C.
- Use a dripping pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the dripping pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.
Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Cooking tables

Baking and roasting table

Pre-heat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

CAKES

TYPE OF DISH		Temperature [°C]	Cooking time [min]
Whisked recipies	2	180	45-60
Leavened kneading	2	180	20-35
Shortbread dough	2	180	20-30
Butter-milk cheese cake	1	175	60-80
Apple cake (Apple pie)	1	180	40-60
Strudel	2	175	60-80
Jam- tart	2	180	45-60
Small cakes	2	180	15-25
Biscuits	2	180	10-20

TYPE OF DISH		Temperature [°C]	Cooking time [min]
Meringues	2	100	90-120

BREAD AND PIZZA

Weight [gr]	TYPE OF DISH		Temperature [°C]	Cooking time [min]	NOTES
1000	White bread	1	200	45-60	1 piece
500	Rye bread	2	200	30-45	In bread tin
500	Bread rolls	2	200	20-35	8 rolls
250	Pizza	1	220	20-35	In flat baking tray

FLANS

TYPE OF DISH		Temperature [°C]	Cooking time [min]
Pasta flan	2	200	40-50
Vegetable flan	2	200	45-60
Quiches	2	200	30-45
Lasagne	2	200	45-60

MEAT

Weight [gr]	TYPE OF DISH		Temperature [°C]	Cooking time [min]	NOTES
1000	Beef	2	200	50-70	On oven shelf
1200	Pork	2	200	100-130	On oven shelf
1000	Veal	2	200	90-120	On oven shelf
1500	English roast beef	2	220	50-70	On oven shelf
1200	Lamb	2	200	110-130	Leg
1000	Chicken	2	200	60-80	Whole
4000	Turkey	2	200	210-240	Whole
1500	Duck	2	175	120-150	Whole
3000	Goose	2	175	150-200	Whole
1200	Hare	2	200	60-80	Cut in pieces

FISH

Weight [gr]	TYPE OF DISH		Temperature [°C]	Cooking time [min]	NOTES
1000	Whole	2	200	40-60	2 fishes
800	Filets	2	200	30-40	4 fillets

Care and cleaning

Warning! Before you clean the appliance, switch it off. Make sure that the appliance is cold.

Warning! Do not clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

Caution! Do not use corrosive or scouring cleaning agents, sharp objects, stain removers or abrasive sponges.

Warning! Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can damage.

Caution! If you use an oven spray, follow the instructions from the manufacturer.

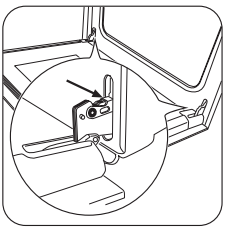
- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories (with a soft cloth with warm water and cleaning agent) after each use and let them dry.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using an aggressive agents, sharp edged objects or dishwasher. It can destroy nonstick coating!

Cleaning the oven door

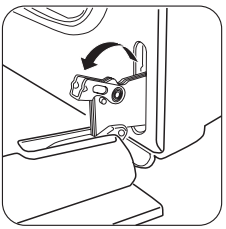
Before you clean the oven door, remove it from the oven.

Warning! Make sure that the glass panels are cool, before you clean the glass door. There is risk that the glass breaks.

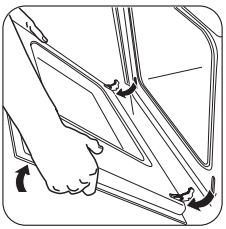
Warning! When the door glass panels are damaged or have scratches, the glass becomes weak and can break. To prevent this you must replace them. For more instructions, speak with your local Service Centre.



❶ Open the door fully and hold the two door hinges.



❷ Lift and turn the levers on the two hinges.



❸ Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove it from its seat. Place the door on a stable surface protected by a soft cloth.

Clean the glass panel with water and soap. Dry it carefully. When the cleaning procedure is completed, insert the oven door. To do so, do the steps in reverse.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

Oven lamp

⚠ **Warning!** There is a danger of electrical shock!

Before you change the oven lamp:

- Switch off the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or switch off the circuit breaker.

ⓘ Put a cloth on the bottom of the oven for protection of the oven light and glass cover.

Replacing the oven light bulb/cleaning the glass cover

1. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with applicable 300°C heat-resistant oven light bulb.
4. Install the glass cover.

What to do if…

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking zones do not operate	Consult the operating instructions for the built-in cooking surface	
The oven does not heat up	The oven is not switched on	Switch on the oven (refer to chapter "Daily use")
The oven does not heat up	The fuse in the fuse box is released	Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
The oven lamp does not operate	The oven lamp is defective	Replace the oven lamp
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity	You left the dish in the oven for too long	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking process ends

If you can not find a solution to the problem, speak to your dealer or the Service Force Centre.

These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the rating plate (refer to "Product description")

- Model description .....
- Product number (PNC) .....
- Serial number (S.N.) .....

⚠ **Warning!** Let a qualified electrician or competent person do repairs to the appliance.

Important! If you do not operate the appliance correctly, the visit from the Service Force Centre or dealer will not be free of charge, even during the warranty period.

ⓘ **Hints for appliances with metal fronts:**
If you open the door during or immediately after the baking or roasting procedure, steam can show on the glass.

Installation

Building Under

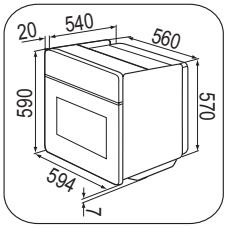
⚠ **Warning!** Only a qualified and competent person must do the installation of the appliance. If you do not contact qualified or competent person, the guarantee becomes invalid if there is damage.

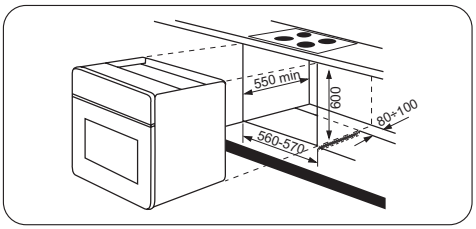
- Before you built-under the appliance, install it with applicable hob from the table.

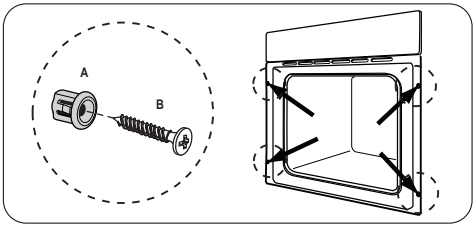
Type	Maximum power
ZME 2002	6000 W
ZK 64	5800 W

- Make sure that the recess dimensions are applicable.
- Make sure that there is anti-shock protection for the installation.

- According to the regulations of force, all parts which ensure the anti-shock protection must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- Some parts of the oven carry current. Close the appliance with furniture and make sure there are no free spaces. It prevents electric shock because you cannot accidentally touch dangerous parts.
- The appliance can be placed with its back and one side adjacent to the higher appliances or walls. The other side must be placed to the furniture with the same height.
- To attach the oven to the built-in cabinet, open the oven door, put 4 spacers into the holes and tighten the 4 wood screws (see the picture).







Electrical connection

⚠ **Warning!** Only a qualified and competent expert must do the electrical installation.

- The manufacturer is not responsible if you do not follow these safety precautions.
- Obey the safety precautions when you ground the appliance.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance has no mains plug and no mains cable.
- Any electrical component must be installed or replaced by the Service Centre technician or qualified expert.
- Applicable cable types : H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is a risk of fire.
- Make sure that, after the installation, an engineer can get access to the oven easily, if repairs or maintenance are necessary. .
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Connect the appliance to the mains with a device which lets you to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm, eg. safety cut-out or fuse.
- Voltage data is on the rating plate (refer to "Product description").

Environment concerns

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human

health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging materials

The materials with the symbol ♺ are recyclable. Dispose the packaging in a suitable collection containers to recycle it.

Disposal of the appliance

1. Disconnect the mains plug from the mains socket.
2. Cut off the mains cable and discard it.
3. Discard the door catch. This prevents the children to close themselves inside the appliance. There is risk of suffocation.

Inhalt

Sicherheitshinweise _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 20
Gerätebeschreibung _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 21
Vor der ersten Inbetriebnahme _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 21
Täglicher Gebrauch _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 22
Praktische Tipps und Hinweise _ _ _ _ _ _ _ _ _ 23
Kochtabellen _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 23
Reinigung und Pflege _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 25
Was tun, wenn … _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 26
Gerät aufstellen _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 27
Elektrischer Anschluss _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 28
Umwelttipps _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 28

Änderungen vorbehalten

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für einen Weiterverkauf des Gerätes oder eine späteren Umzug auf. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit den Bedienungs- und Sicherheitshinweisen gut vertraut sein.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Gegenstände (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) nicht im Gerät oder in dessen Nähe abstellen oder lagern.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Die Anschlussleitungen dürfen nicht unter der heißen Backofen-Tür eingeklemmt werden.
- Bewahren Sie nach dem Garen keine feuchten Lebensmittel oder Gerichte in dem Gerät auf, um Beschädigungen der Emailbeschichtung zu verhindern.
- Versuchen Sie nicht, selbst Reparaturen auszuführen. Andernfalls besteht Unfallgefahr, und das Gerät könnte beschädigt werden. Wenden Sie sich bitte stets an Ihren Kundendienst.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glasbackofentür; dies könnte die Oberfläche zerkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

Hinweis zur Email-Beschichtung
Farbliche Veränderungen an der Emailbeschichtung des Backofens als Folge des Gebrauchs beeinträchtigen nicht die Eignung des Gerätes zur gewöhnlichen bzw. vertragsgemäßen Verwendung. Sie stellen daher keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

Sicherheit für Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungsgefahr.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist. Die zugänglichen Geräteteile können beim Betrieb sehr heiß werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Allgemeine Sicherheit

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Der Innenraum des Geräts wird bei der Benutzung sehr heiß. Seien Sie bitte vorsichtig und berühren Sie keines der Heizelemente! Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie sich daher nie direkt vor den Backofen, wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen, und lassen Sie am Ende des Garvorgangs den Dampf und die Hitze entweichen.

Einbau

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde Schließen Sie ein beschädig-

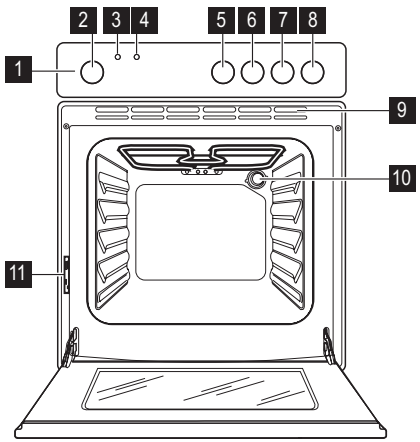
tes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Hersteller.

- Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle repariert werden. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Modifikationen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

⚠ **Warnung!** Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



1 Bedienblende
2 Backofenfunktionsschalter
3 Temperatur-Kontrolllampe
4 Betriebsanzeige
5 Schalter der vorderen linken Kochzone
6 Schalter der hinteren linken Kochzone
7 Schalter der hinteren rechten Kochzone
8 Schalter der vorderen rechten Kochzone
9 Lüftungsöffnungen für das Kühlgebläse
10 Backofenlampe
11 Typenschild

Backofenzubehör

- **Rost**
  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen

Vor der ersten Inbetriebnahme

ⓘ Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial innen und außen am Backofen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Entfernen Sie das Typenschild nicht.

⚠ **Vorsicht!** Fassen Sie zum Öffnen der Backofentür den Griff immer in der Mitte an.

Erstes Reinigen

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.

⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche kann beschädigt werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".

Aufheizen

Stellen Sie die Höchsttemperatur für den Backofen ein und heizen Sie den leeren Backofen 45 Minuten lang auf. Dabei verbrennen alle eventuellen Rückstände an den Oberflächen des Garraums. Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Außerdem kann es

dabei zu Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal
Sorgen Sie für eine gute Raumbelüftung.

Täglicher Gebrauch

Ein- und Ausschalten des Backofens

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (zwischen 50 °C und 250 °C).
   Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.
   Die Temperaturkontrolllampe leuchtet, solange die Backofentemperatur ansteigt.
2. Wenn die Hitze vor allem von oben oder unten kommen soll, drehen Sie den Schalter für Backofenfunktionen auf ⊟ oder ⊟ .
3. Zum Abschalten des Backofens den Schalter für Backofenfunktionen in die Position Aus drehen.

Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Bedienungshinweise
0	Position Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Backofenlampe	Leuchtet auch, wenn keine Backofenfunktion eingestellt ist.
50-250	Temperatureinstellbereich für Ober- und Unterhitze	Einstellen der Temperatur für Ober- und Unterhitze. Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Unterhitzeheizelement	Die Hitze kommt nur von unten. Zum Nachbacken von Kuchen mit krossen Böden.
	Oberhitzeheizelement	Die Hitze kommt nur von oben. Zum Bräunen bereits fertiger Gerichte.

Kochfelder

ⓘ Mit den Schaltern für die Kochzonen bedienen Sie das Kochfeld, das zusammen mit dem Backofen eingebaut wurde. Weitere Informationen finden Sie in der Gebrauchsanweisung des Kochfelds.

Wichtig! Lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanweisung für das Kochfeld sorgfältig durch.

Kochstufen

Schalter	Funktion
0	Position Aus
1-3	Kochstufen (1 = niedrigste Kochstufe, 3 = höchste Kochstufe) Zwischenstellungen sind in den Bereichen 0 - 3 möglich.

1. Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Kochstufe.
2. Drehen Sie den Schalter auf die Position "0", um den Kochvorgang zu beenden.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Geräteoberfläche zu kühlen. Wenn Sie das Gerät ausschalten, stoppt das Kühlgebläse.

Sicherheits-Thermostat

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung des Ofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Praktische Tipps und Hinweise

⚠ **Warnung!** Schließen Sie beim Braten oder Backen immer die Backofentür.

ⓘ Stellen Sie keine Backbleche, Töpfe usw. auf den Boden des Backofens, um Beschädigungen der Emailbeschichtung zu verhindern.

ⓘ Gehen Sie beim Entfernen oder Einsetzen des Zubehörs vorsichtig vor, um die Emailbeschichtung des Ofens nicht zu beschädigen.

- Der Backofen hat vier Einschubebenen. Zählen Sie die Einschubebenen vom Boden aus.
- Sie können verschiedene Gerichte auf zwei Einschubebenen gleichzeitig garen oder backen. Setzen Sie die Bleche in die Einschubebenen 1 und 3 ein.
- Der Backofen ist mit einem speziellen Umluft- und Dampfsystem ausgestattet. Dieses System ermöglicht das Garen mit Dampf; die Speisen werden innen zart und außen knusprig. Die Gardauer und der Energieverbrauch werden dabei außerdem erheblich reduziert.
- Feuchtigkeit kann sich im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stellen Sie sich nie direkt vor das Gerät, wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen. Um Kondensation zu verringern, heizen Sie bitte den leeren Backofen immer 10 Minuten vor dem Beginn des Garens vor.
- Wischen Sie Kondenswassertropfen nach jeder Benutzung des Geräts weg.

Kuchenbacken

- Die beste Temperatur zum Backen von Kuchen liegt zwischen 150 °C und 200 °C.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Backen etwa 10 Minuten vor.
- Öffnen Sie die Backofen-Tür nicht, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Werden zwei Backbleche gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einsatzebene frei gelassen werden.

Garen von Fleisch und Fisch

- Garen oder braten Sie kein Fleisch mit einem Gewicht unter 1 kg. Das Garen in zu kleinen Mengen trocknet das Fleisch aus.
- Braten Sie rotes Fleisch, das außen leicht gebräunt und innen saftig sein soll, bei höheren Temperaturen zwischen 200 °C und 250 °C.
- Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine Temperatur zwischen 150°C und 175°C.
- Verwenden Sie bitte zum Garen von sehr fetten Speisen die Fettpfanne, um den Backofen vor Spritzern zu schützen, die dauerhaft einbrennen könnten.
- Lassen Sie den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen, damit der Fleischsaft nicht ausfließen kann.
- Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um eine zu hohe Rauchbildung im Backofen beim Braten zu vermeiden. Um die Rauchbildung zu vermindern, empfiehlt es sich, immer wieder ein wenig Wasser dazuzugeben.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art, Menge und Konsistenz des Gargutes ab.
Überprüfen Sie die Leistung zu Beginn des Garens. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizstufe, Garzeit usw.) für Ihre Brat- und Backformen und Ihre persönlichen Rezepte und Mengen heraus, wenn Sie das Gerät benutzen.

Kochtabellen

Back- und Brattabelle

ⓘ Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

KUCHEN

GERICHT		Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]
Rührteig	2	180	45-60
Sauerteig	2	180	20-35
Mürbeteig	2	180	20-30
Buttermilch-Käsekuchen	1	175	60-80
Apfelkuchen	1	180	40-60
Strudel	2	175	60-80
Marmeladenkuchen	2	180	45-60
Kleingebäck	2	180	15-25
Biscuit	2	180	10-20
Baiser	2	100	90-120

BROT UND PIZZA

Gewicht [g]	GERICHT		Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]	HINWEISE
1000	Weißbrot	1	200	45-60	1 Stück
500	Roggenbrot	2	200	30-45	Brotform
500	Brötchen	2	200	20-35	8 Stück
250	Pizza-Stufe	1	220	20-35	Backblech

AUFLÄUFE

GERICHT		Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]
Nudelauflauf	2	200	40-50
Gemüseauflauf	2	200	45-60
Quiche	2	200	30-45
Lasagne	2	200	45-60

FLEISCH

Gewicht [g]	GERICHT		Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]	HINWEISE
1000	Rindfleisch	2	200	50-70	Rost
1200	Schweinefleisch	2	200	100-130	Rost
1000	Kalbfleisch	2	200	90-120	Rost

Gewicht [g]	GERICHT		Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]	HINWEISE
1500	Roastbeef, englisch	2	220	50-70	Rost
1200	Lammfleisch	2	200	110-130	Keule
1000	Hähnchen	2	200	60-80	Ganz
4000	Truthahn/Pute	2	200	210-240	Ganz
1500	Ente	2	175	120-150	Ganz
3000	Gans	2	175	150-200	Ganz
1200	Hase	2	200	60-80	Stücke / Zerlegt

FISCH

Gewicht [g]	GERICHT		Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]	HINWEISE
1000	Ganz	2	200	40-60	2 Fische
800	Filets	2	200	30-40	4 Filets

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen. Achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist.

⚠ **Warnung!** Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahler oder einem Hochdruckreiniger.

⚠ **Vorsicht!** Benutzen Sie keine ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel, scharfen Gegenstände, Fleckenentferner oder Scheuerschwämme.

⚠ **Warnung!** Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Reinigungsschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden.

⚠ **Vorsicht!** Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie die Angaben des Herstellers.

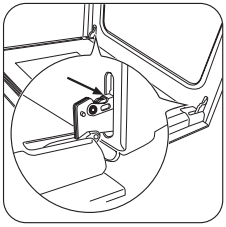
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihaftbeschichtung kann zerstört werden!

Reinigung der Backofen-Tür

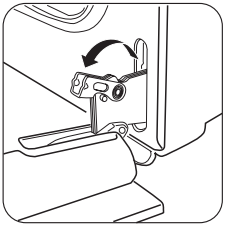
Bauen Sie die Backofen-Tür aus, bevor Sie mit ihrer Reinigung beginnen.

⚠ **Warnung!** Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben vor dem Reinigen ganz abgekühlt sind. Im anderen Fall besteht das Risiko, dass die Scheiben brechen.

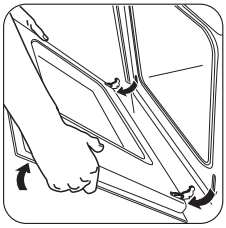
⚠ **Warnung!** Falls die Glasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, ist die Struktur des Glases beeinträchtigt und die Scheibe kann brechen. In diesem Fall müssen sie ersetzt werden. Wenden Sie sich für weitere Informationen bitte an Ihren Kundendienst.



❶ Klappen Sie die Tür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



❷ Klappen Sie die Klemmhebel an den beiden Türscharnieren nach vorne.



❸ Schließen Sie die Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung (halbe Stellung). Ziehen Sie sie dann nach vorn aus der Halterung. Legen Sie die Tür auf eine weiche, ebene Unterlage.

Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.
Setzen Sie nach der Reinigung die Backofen-Tür wieder ein. Führen Sie dazu die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Geräte aus Edelstahl oder Aluminium:
Reinigen Sie die Backofen-Tür nur mit einem nassen Schwamm. Trocknen Sie sie hinterher mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie nie Stahlwolle, ätzende Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die die Oberfläche des Backofens beschädigen können. Reinigen Sie die Bedienblende des Ofens ebenso vorsichtig.

Backofenlampe

Warnung! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Nehmen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten oder legen Sie den Schutzschalter um.

Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens, um die Backofenlampe und die Glasabdeckung zu schützen.

Austauschen der Backofenlampe/Reinigen der Glasabdeckung

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzbeständige Backofenlampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Was tun, wenn …

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Sehen Sie in der Gebrauchsanweisung zum Einbaukochfeld nach.	
Der Backofen heizt nicht.	Der Ofen ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein (siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“).
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung im Sicherungkasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Backofenlampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Backofenlampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen lassen

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder den Kundendienst.

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit man Ihnen schnell und korrekt helfen kann: Sie finden die Daten auf dem Typenschild (siehe „Gerätebeschreibung“)

- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer (S.N.) .....

⚠ **Warnung!** Lassen Sie die Reparatur des Geräts von einem qualifizierten Elektriker oder einem Fachmann ausführen.

Wichtig! Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch des Kundendienstes oder Händlers eine Gebühr an.

ⓘ **Hinweis für Geräte mit Metallfront:**
Wenn Sie die Tür während oder unmittelbar nach dem Back- oder Bratvorgang öffnen, kann das Türglas beschlagen.

Gerät aufstellen

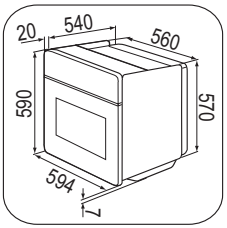
Einbau

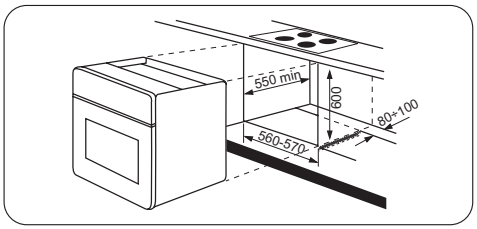
⚠ **Warnung!** Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden. Wenn Sie die Installation nicht durch eine qualifizierte Fachkraft durchführen lassen und es zu Schäden kommt, entfällt der Garantieanspruch.

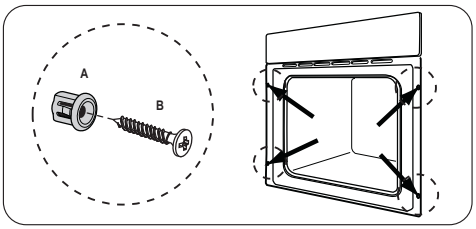
- Bevor Sie den Backofen einbauen, montieren Sie ihn mit dem entsprechenden Kochfeld aus der Tabelle.

Typ	Maximale Leistung
ZME 2002	6000 W
ZK 64	5800 W

- Vergewissern Sie sich, die Einbaunische die richtigen Abmessungen aufweist.
- Stellen Sie für die Installation sicher, dass ein Berührungsschutz gegen Elektroschock vorhanden ist.
- Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
- Einige Teile des Backofens sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen und es darf kein Freiraum bleiben. Dies verhindert die Gefahr eines Stromschlags, da stromführende Teile nicht unabsichtlich berührt werden können.
- Das Gerät kann mit der Rückseite und mit einer Seite an höheren Geräten oder Wänden aufgestellt werden. Die andere Seite muss gegen Möbel oder Geräte mit gleicher Höhe platziert werden.
- Um den Backofen am Einbaumöbel zu befestigen, die Backofentür öffnen, 4 Distanzstücke in die Löcher setzen und die 4 Holzschrauben festziehen (siehe Abbildung).







Elektrischer Anschluss

⚠ **Warnung!** Der elektrische Anschluss darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung folgender Sicherheitshinweise.
- Erden Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird ohne Netzkabel und Stecker geliefert.
- Elektrische Bauteile dürfen nur vom Kundendienst oder von einer qualifizierten Fachkraft installiert oder ausgewechselt werden.
- Geeignete Kabeltypen: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Andernfalls besteht Feuergefahr.
- Stellen Sie sicher, dass der Backofen nach der Installation leicht zugänglich ist und ein Elektriker oder Kundendienst-Techniker Reparaturen oder Wartungsarbeiten ohne Probleme durchführen kann. .
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Netzversorgung trennen möchten. Ziehen Sie immer den Netzstecker.
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen (z.B. Sicherheitsschalter, Sicherungen).
- Angaben zur Spannung finden Sie auf dem Typenschild (siehe "Gesamtansicht").

Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterialien

Die Materialien mit dem Symbol sind wiederverwertbar. Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in geeigneten Recycling-Sammelbehältern.

Entsorgung des Gerätes

1. Trennen Sie den Netzstecker von der Netzversorgung.
2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
3. Entfernen Sie die Türverriegelung und entsorgen Sie sie. Dadurch verhindern Sie, dass sich Kinder im Gerät einsperren können. Es besteht Erstickungsgefahr.

Benötigen Sie Zubehör, Verbrauchsmaterial und Ersatzteile? Dann besuchen Sie bitte unseren Onlineshop unter:
www.zanussi.de

Voor het on-line bestellen van accessoires, consumables en onderdelen gaat u naar de 'webwinkel' op:
www.zanussi.nl

356968202-A-122009